

Irresistibles

Platillos PRESENTA:

**NUEVA
REVISTA**

P

asteles

Bellas decoraciones



No. 03
\$16.⁰⁰

Para

Boda

XV años

Baby shower

1ra. Comunión

Bautizo

10 de mayo



Contenido

Candy



Utensilios y
Cornetes fáciles

Crema de
mantequilla

Pasta goma

2-3



Secretitos

Rellenos

Cómo rellenar
Fondant

Pasta de almendra

4-5



Mi boda

6-9



Mis XV años

10-11



Mi baby shower

12-14



Mi 1ra. Comunión

15-17

Mi bautizo

18-21



10 de mayo

22-24

DIRECTORIO

CF

directora editorial

Rosario Ramos

directora de arte y diseño

Susana Rodríguez Molotla

pre-prensa

Aaron Olvera Villicaña



chefs

Maqueche Tafarel,
Geraldine Romero

fotografía

Luis G. Hernández

publicidad_tm1@infosel.net.mx

Tels. 5559-6903, 5559-6399,
5559-3020 y 5559-3023

Año 1, No. 03 15 de julio de 2004.
Editada por Editorial Mango S.A. de C.V. Editor
Responsable: Germán Flores Montiel. Número
de Reserva de Título en Derechos de Autor 04-
2004-022011373300-102. Certificado de Licitud
de Título en trámite. Certificado de Licitud de
Contenido en trámite. Domicilio de la pu-
blicación: San Borja núm. 1031 2º piso, Col. Del
Valle. C.P. 03100, México, D.F. Impresión en
Offset Multicolor, S.A. de C.V. Calz. de la Viga
No. 1332, Col. El Triunfo Tel. 5633-1182.
Distribución D.F. Unión de Expendedores y Vo-
ceadores de México, A.C. con domicilio en
Guerrero núm. 50 Colonia Guerrero, C.P. 06350.
Distribución Foránea y locales cerrados: Publi-
caciones CITEM, S.A. de C.V., Av. del Cristo
núm. 101, Col. Xocoyahuac, Tlalneptla, Edo.
de México, C.P. 54080, Tel. 52-38-02-00. EL EDI-
TOR NO SE HACE RESPONSABLE DEL CON-
TENIDO DE LOS ANUNCIOS NI DE OFERTAS
REALIZADAS POR LOS ANUNCIANTES. PRO-
HIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PAR-
CIAL. Copyright D.R. © Editorial Mango, S.A. de
C.V. PRINTED AND MADE IN MEXICO IMPRE-
SA Y EDITADA EN MÉXICO.

Para sugerencias y dudas
comúnicate a nuestro

correo electrónico:

deliciasmx@hotmail.com

o al teléfono

5559-3020 ext. 128



1
Paso Cuando se estiró y quedó el fondant del grosor deseado, se pasa con fuerza este rodillo para darle textura.



2
Paso Cortadores de presión chicos para hacer decoraciones, como flores minis.



3
Paso Cortadores de flores y hojas un poco más grandes.



4
Paso Pinzas para marcar el fondant en los pasteles o hacer algunas decoraciones; las hay curvas, lisas y de diferentes tamaños.



5
Paso Molde de cáliz para rellenar y que salga la figura. El alambre solo y con pistilos es para hacer decoraciones con flores.



6
Paso Cortadores chiquitos de plástico, su presentación es en paquetito; se corta la flor y se pega directo en el pastel inyectando.



7
Paso La goma de tragacanto es la más oscura y sirve para endurecer. El bióxido de titanio comestible es más blanco y sirve para blanquear las pastas.

Crema de Candy mantequilla

Cubre con una capa delgada el pastel ya relleno y verás que se pegará el fondant o la pasta de almendra a la perfección.

Por último agrega la esencia del sabor que más te guste.



1
Paso 250 gramos de mantequilla suave
1 taza de azúcar glass
1 cucharadita de esencia de almendra
Leche condensada, al gusto



2
Paso Coloca la mantequilla en la batidora, acrémla hasta que esponje.



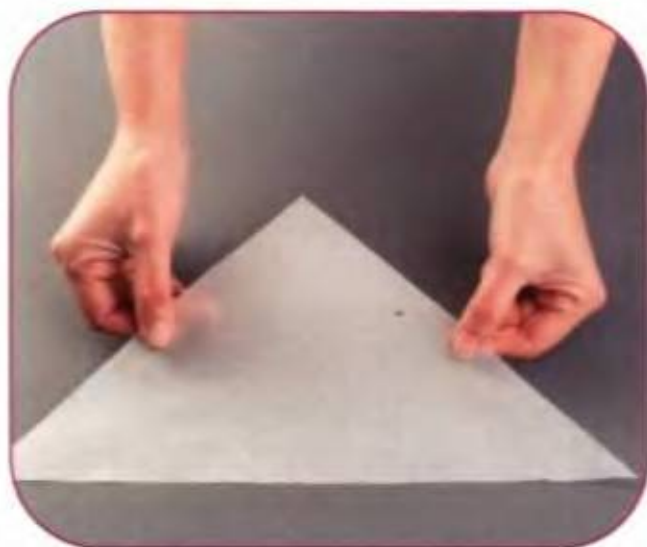
3
Paso Agrega poco a poco el azúcar glass.



4
Paso Añade la leche condensada poco a poco, es para dar cuerpo y sabor.

La forma sencilla de hacerlos

CORNETES



Paso 1 Recorta un triángulo de papel encerado.

Candy



Paso 2 Deten el triángulo de enmedio, con la mano izquierda (viendo el triángulo de frente); con la mano derecha gira la esquina del lado derecho hacia el pico de arriba.



Paso 3 Ahora la esquina del lado izquierdo pásala por enfrente, siguiendo la misma forma del cono y únela con el pico de arriba del triángulo.



Paso 4 Juntan las 3 esquinas; quedándose un cono lo más apretado posible.



Paso 5 Dobla las puntas hacia afuera del cono para evitar que éste se abra.



Paso 6 Quedó listo tu cornete para poder trabajar, llénalo y con tijera córtale la puntita, dependiendo de lo ancho que lo quieras.

Pasta de goma para figuras decorativas

PORCIÓN: 1 PASTEL PREPARACIÓN: 30 MINUTOS DIFICULTAD: MEDIA

4 cucharadas de goma de tragacanto
4 cucharadas de glucosa
12 cucharadas de jugo de limón
4 cucharadas de bióxido de titanio comestible
1 kilo de azúcar glass

- Cierne el azúcar glass con la goma de tragacanto y el bióxido. forma una fuente.

- Mientras, disuelve la glucosa con el jugo de limón a fuego medio, una vez que se disolvió, vacíalo sobre el azúcar glass, trabájalo con tus manos hasta que te quede una masa suave y elástica.

- Si es está muy dura, agrégale una o dos cucharadas de agua caliente; cúbreala con plástico hasta la hora de usar.

Rellenos

La variedad de rellenos es ilimitada, pueden ser desde mermelada de cualquier sabor, pasando por la fruta en almíbar escurrida y cortada en cuadritos. Aquí te damos la receta de nuestra favorita y te mostramos la forma exitosa del proceso de rellenado.

Crema pastelera de limón

PORCIÓN: 1 1/2 TAZAS PREPARACIÓN: 1 HORA DIFICULTAD: FÁCIL

1 huevo
1 yema
1 cucharada de ralladura de limón
Jugo de 1 limón
1 taza de leche
2 cucharadas copeteadas de fécula de maíz
100 gramos de azúcar

● Coloca todos los ingredientes en una olla gruesa, ponla a fuego medio revolviendo constantemente hasta que la preparación adquiera consistencia cremosa y espesa. Vacía sobre un tazón, déjala enfriar por completo antes de usarla.

Cómo rellenar los pasteles

Candy



1 Paso Corta el panqué en las capas que desees, siempre y cuando sean del mismo grosor.



2 Paso Cubre con papel adherente el fondo del molde que utilizaste para hornear el panqué y coloca la primer capa. Acomoda el relleno que más te guste.



3 Paso Coloca la otra capa del panqué y cúbrelo con el resto del papel, para que no se seque. Refrigerera por lo menos 6 horas, para que se acentúen los sabores.

Fondant



- Paso 1** 100 ml de agua
2 1/2 cucharadas de grenetina sin sabor
6 cucharadas de manteca vegetal
3 cucharadas cope-teadas de glucosa
2 kilos de azúcar glass cernida



- Paso 2** Coloca el agua en un tazón, agrega la grenetina en forma de lluvia, caliéntala a Baño María hasta que se disuelva.



- Paso 3** Agrega la manteca con la glucosa hasta que todos los ingredientes se fundan. Retira del Baño María.



- Paso 4** Si no usas la pasta de inmediato, mézclala con la mitad del azúcar glass y ponla en un recipiente hermético.



- Paso 5** Si la utilizas en el momento, en tu mesa de trabajo coloca el azúcar glass y en el centro pon la mezcla; con la ayuda de una raspa amasa.



- Paso 6** Sigue amasando hasta formar una masa lisa y elástica; si te queda dura, incorpórale un poco de agua caliente.



- Paso 7** Una vez que esté terminada tápala con plástico mientras la usas, porque si no se empieza a hacer dura.

PARA: PARA CUBRIR UN PASTEL DE 40 CM DE DIÁMETRO
PREPARACIÓN: 1 HORA
DIFICULTAD: MEDIA

Pasta de almendra



- Paso 1** 2 tazas de leche entera en polvo
2 tazas de azúcar glass
1 yema
1 cucharada de margarina
1 cucharadita de esencia de almendra
1 tarro de leche condensada



- Paso 2** Mezcla la leche en polvo con el azúcar glass, agrega la yema y mantequilla; con los dedos une todo hasta que te quede arenoso.



- Paso 3** Agrega la leche condensada poco a poco, porque quizá no le tengas que poner toda.



- Paso 4** Mézclala hasta que te quede una masa lisa.



- Paso 5** Una vez que la terminaste de amasar, cúbreala con plástico.

PARA: CUBRIR UN PASTEL DE 40 CM DE DIÁMETRO
PREPARACIÓN: 1 HORA
DIFICULTAD: MEDIA



Candy

Pastel mi boda

PARA: 120 PERSONAS
PREPARACIÓN: 5 a 7 HORAS + 1 DÍA
 DE REPOSO DE LAS DECORACIONES
DIFICULTAD: DIFÍCIL

Ingredientes

8 recetas del panqué de tu preferencia, para cubrir un molde de 16, 24, 32, y 40 centímetros de diámetro
 Charolas de 20, 32, 40 y 50 centímetros de diámetro
 3 recetas de fondant (pág. 5)
 1 1/2 receta de pasta de goma (pág. 3)
 3 soportes de 12, 20 y 28 centímetros de diámetro con una altura de 5 centímetros (de unicel, de Naviempaques)
 forrados de listón ancho blanco
 2 recetas de crema de mantequilla para pegar el pastel (pág. 2)

Glasé Royal

1 taza de azúcar glass
 1 cucharadita de bióxido de titanio, comestible
 Agua

Una vez que tengas listos tus panqués rellenos, cúbrelos con la crema de mantequilla, el fondant, así como las charolas. Coloca cada uno sobre el soporte de unicel que le corresponde.

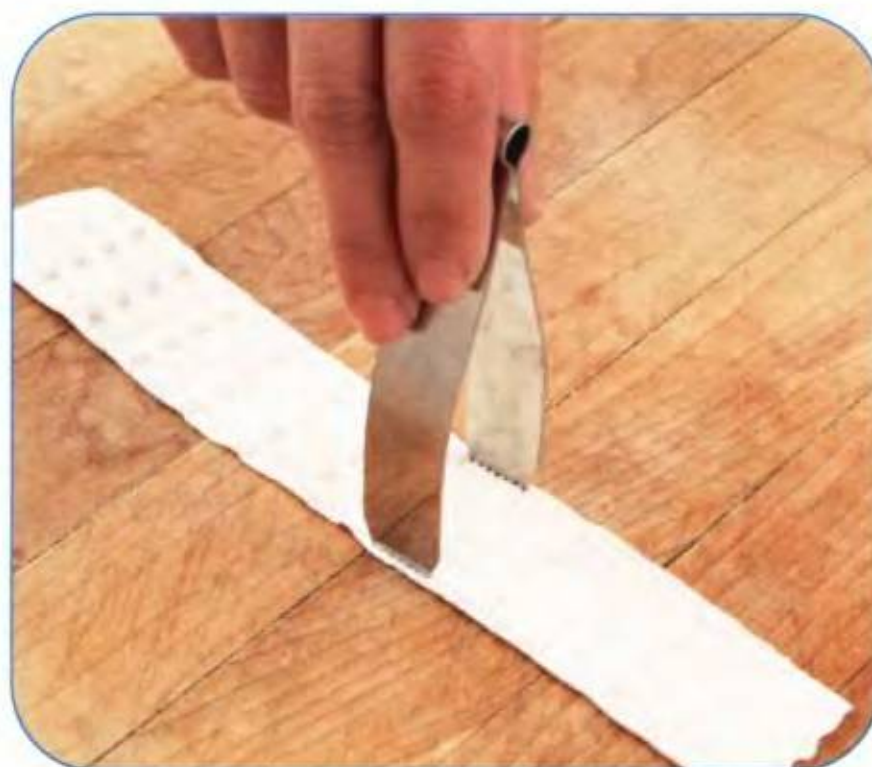
Arma el pastel colocando el más grande hasta abajo, luego el soporte más grande; así hasta terminar con el más chico.



Paso 1 Estira la pasta de goma con tu rodillo, si se se pega ponle azúcar glass. Haz tiras de 3.5 centímetros de ancho.



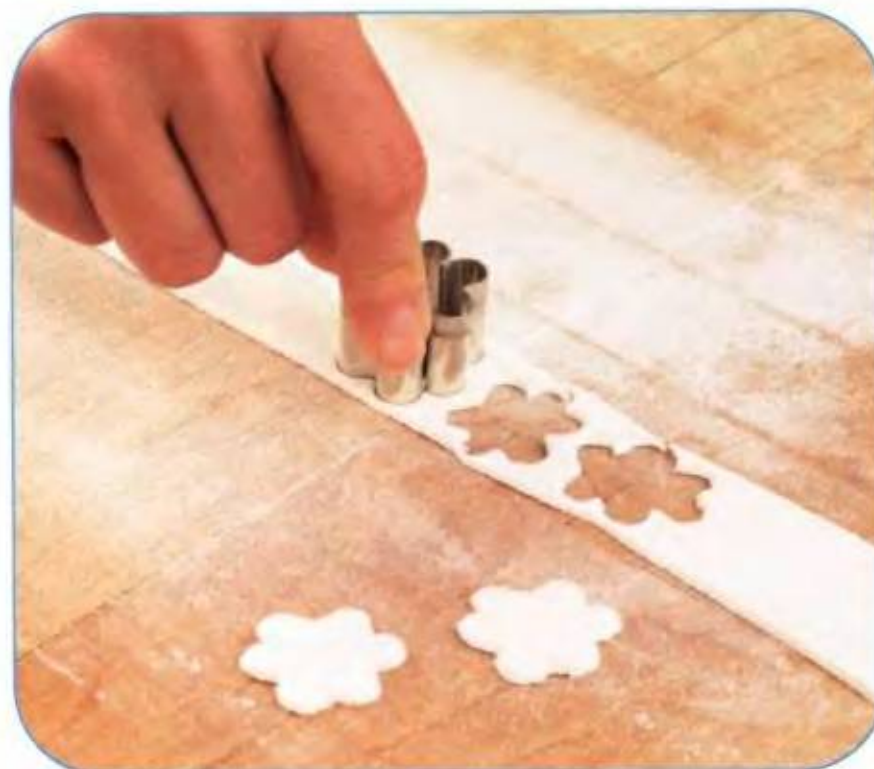
Paso 2 Pasa con fuerza el rodillo marcado para que tenga un dibujo.



Paso 3 Con las pinzas marca las dos orillas de forma que quede una linda decoración.



4 Paso Dobra los moños colocándolos en un tubo, une las orillas y frúncelas; a los listones colócales un tubo delgado y frunce la orilla, la otra orilla córtala con tijera en "v". Deja secar hasta que se endurezcan.



5 Paso Vuelve a extender la pasta de goma, si está muy dura agrégale un poco más de agua tibia. Corta las flores chiquitas con un cortador.

Candy



6 Paso Coloca cuidadosamente en medio de la flor el alambre con pistilo. Deja secar.



7 Paso En el pastel más chico que es el de 16 centímetros, coloca la primera capa de lazos pegándolos con un poco de glasé.

Dejar secar las flores y moños por lo menos un día antes. Para moños de 12 centímetro de largo, necesitas 25 tiras. Para los listones necesitas 8 tiras, del mismo largo.

Glasé Royal: Mezcla los ingredientes, calcula el agua hasta que te quede una pasta espesa, pero fácil de poner. Tápala mientras no la uses.



8

Paso

Sobre los lazos anteriores, coloca los siguientes hasta formar el moño.



9

Paso

Pon un poco de glasé en un cornete, en los 3 últimos pisos haz primero una caída de hilos, debajo de ésta realiza la segunda vuelta con hilos más largos que alcancen dos de las ondas superiores.

Candy



10

Paso

Entre el pastel y la charola coloca florecitas hechas con los cortadores chicos de plástico que inyectan. Coloca una gota de glasé entre el pastel y la charola, para que se peguen las flores.



11

Paso

Inyecta la flor, haz lo mismo alrededor de las orillas de cada piso.

Una vez que termines de decorar con las flores, coloca en los lados el moño y ahora sí todos los listones, pegándolos con mucho cuidado con el glasé. Por último, pega las flores con pistilos que dejaste secar, entre el pastel los soportes de ambos lados, hasta que quede bien llenito.



Candy

Pastel Candy

mis XV años

PARA: 50 PERSONAS
PREPARACIÓN: 3 HORAS
DIFICULTAD: MEDIA

Ingredientes

3 recetas del panqué de tu preferencia, para hacer un molde redondo de 24 y otro de 16 centímetros de diámetro
Chocolate pintado de color rosa y morado
Mica
2 recetas de fondant (pág. 5)
1 receta de crema de mantequilla para pegar (pág. 2)
Colorante rosa
1 charola de 20 cm de diámetro
1 charola de 28 cm de diámetro
3 columnas de plástico
Alambre

Elaboración

Listos los panqués y ya rellenos, cúbrelos con una espátula con la crema de mantequilla.

Pinta el fondant de rosa, pero de un color muy intenso, ya que con el tiempo el color se va aclarando y puede llegar a quedar casi blanco.

Cubre los pasteles previamente cubiertos con la pasta de mantequilla con el fondant pintado, estíralo antes con la ayuda del rodillo cubierto de azúcar glass y sobre tu mesa. Cubre también las charolas, que son las que se van a poner abajo de los pasteles.

Pega rollitos de fondant sobre las uniones del pastel con la charola.

Con una gota de chocolate derretido pega las flores, que quede la parte lisa por fuera.

Arma los pisos encajando un poco las columnas en el centro del pastel grande y encima de ellas coloca el pastel chico.



Paso

Derrete el chocolate rosa y morado a Baño María, vacía cada uno en un cornete. Sobre tu mica haz las flores del diseño que más te guste, intercala los colores para que estén más vistosos. Haz las flores de acuerdo al tamaño del pastel. Deja que se sequen. Reserva.

2

Paso

La moda entre las quinceañeras es no coronar el pastel con ninguna figura; si acaso, usan grandes y románticos moños de seda o de tul.





Candy

baby shower

Ingredientes

3 recetas del panqué
de tu preferencia
Chocolate pintado
de varios colores
Mica
Colorantes artificiales

Crema de mantequilla
1/2 taza de agua
2 1/4 tazas de azúcar
1 taza de claras de huevo
750 gramos de mantequilla
a temperatura ambiente
1 cucharadita de vainilla

Candy

PARA: 40 A 50 PERSONAS
PREPARACIÓN: 3 HORAS
DIFICULTAD: MEDIA

Una vez horneados tus panqués
de hexágono: uno de 23 centímetros
de diámetro y uno de 15 centímetros
de diámetro, rellénalos de lo que
más te guste. Reserva.



Paso 1

Derrite el chocolate de colores por separado, colócalo en cornetes. Encima de la mica haz las figuras que más te gusten como botones, sonajas, estrellas, bolas, corazones, etc. y de acuerdo al tamaño del pastel que elijas. Deja que se sequen. Reserva.



2

Paso

Crema de mantequilla: Coloca el azúcar con el agua en una olla de fondo grueso, ponlo a fuego alto. Con una brocha limpia y agua fría limpia en las orillas el exceso de azúcar, sin mover el azúcar con agua. Cuando el azúcar empiece a hervir cuenta 7 minutos.



3
Paso Cuando falten 5 minutos empieza a batir las claras a velocidad alta. Deben de estar terminadas las claras para cuando se termine el tiempo. Vacía el jarabe a las claras a velocidad media.



4
Paso Sube la velocidad hasta que el tazón se enfríe, como 10 minutos. Poco a poco ve agregando la mantequilla a velocidad media, por último agrega la vainilla.

Gandy



5
Paso Pinta un poco de la crema de mantequilla para los lados del hexágono chico, coloca el grande en una tabla forrada y encima el chico; con una espátula cubre el grande con la crema de mantequilla natural y con la de colores cada pared del chico.



6
Paso Pon crema de mantequilla en un cornete, marca como puntadas de unión en las orillas, para simular una costura de parches.

Con otro cornet pon una orilla en la base de cada pastel. Pega las figuras de la mica, de manera que la parte lisa quede hacia afuera. Decora como más te guste.

Candy



Pastel

1ra. Comunión

PARA: 40 PERSONAS
PREPARACIÓN: 2 HORAS
DIFICULTAD: MEDIA

Ingredientes

- 2 recetas del panqué de tu preferencia
- 1 receta de fondant
- 1 receta de crema de mantequilla para pegar los pasteles (pág. 2)
- 1/4 de la receta de pasta para decoraciones (pág. 3)
- Listón
- Un ramillete de espigas
- Colorante en polvo dorado y café

Elaboración

Con la receta de pasta para decorar elabora el Cáliz y la Hostia; para el Cáliz sólo rellena tu molde quitándole el exceso, para la Hostia estira la pasta y corta con un círculo. Deja que se endurezcan; éstos los puedes hacer con días de anticipación. Si lo haces el mismo día, para que se endurezca rápido, prende el horno, cuando esté caliente apágalo y mete las figuras un rato, sácalas y se endurecerán más rápido.

Candy



1 Paso Una vez que tengas tu panqué rectangular hecho y frío, colócalo sobre una tabla. Corta con un cuchillo para pan las orillas de adentro hacia afuera, en medio córtale como un canal, para irle dando la forma de libro abierto.



2 Paso Una vez que tengas cortado tu pan, ya con la forma del libro abierto, retírale las moronas con una brocha.



3 Cúbrela con la crema de mantequilla usando una espátula.

Paso



4 Extiende el fondant con tu rodillo espolvoreado de azúcar glass para evitar que se pegue, procura que sea un poco más grande que el libro para que quede bien cubierto. Corta las orillas con un cuchillo y marca como si fueran páginas.

Paso



5 Pinta el resto del fondant con el color café claro. Extiende la pasta midiendo los lados del pastel y que te quede de 1.5 a 2 centímetros de ancho, pégalas con un poco de agua en las puntitas. En el centro del libro pega con agua un triángulo. En un recipiente vacía un poco de polvo dorado con unas cucharadas de alcohol; con un pincel pinta las hojas, decora el Libro, el Cáliz y la Hostia.

Paso



Consejo

Coloca el listón como si fuera separador de hojas. Pon de un lado del libro el Cáliz y la Hostia y del otro un ramillete de espigas. También le puedes poner los datos del niño que va hacer su 1ª. Comunión.

Pastel Candy

mí bautizo

PARA: 40 PERSONAS
PREPARACIÓN: 2 HORAS
DIFICULTAD: FÁCIL



Ingredientes

- 2 recetas del panqué de tu preferencia
- 1 receta de pasta de almendra (pág. 5)
- 1 receta de crema de mantequilla para pegar los pasteles (pág. 2)
- 300 gramos de chocolate blanco
- Colorantes rosa y azul
- Perlitas de azúcar doradas, chicas
- Azúcar glass

Candy



- Paso 1** Una vez que tengas tu panqué hecho y frío. Cúbrela con una espátula con la crema de mantequilla



- Paso 2** Extiende la pasta de almendra con un rodillo, espolvorea con azúcar glass para evitar que se te pegue.

Decora con la trenza toda la orilla del pastel. Adorna cada esquina con 5 centímetros de trenza formando un botón y otros 5 para cada lado; pégalos con chocolate blanco.



3 Cubre el pastel con la pasta de almendra, tratando de que quede todo cubierto.

Paso



4 Pega todas las orillas, hasta que quede cubierto.

Paso

Candy



5 Con la ayuda de un cuchillito corta el exceso de pasta.

Paso



6 Derrite a Baño María el chocolate blanco picado, espera a que se entibie; vacíalo en el pastel cubierto con pasta de almendra y con una espátula cúbrelo.

Paso



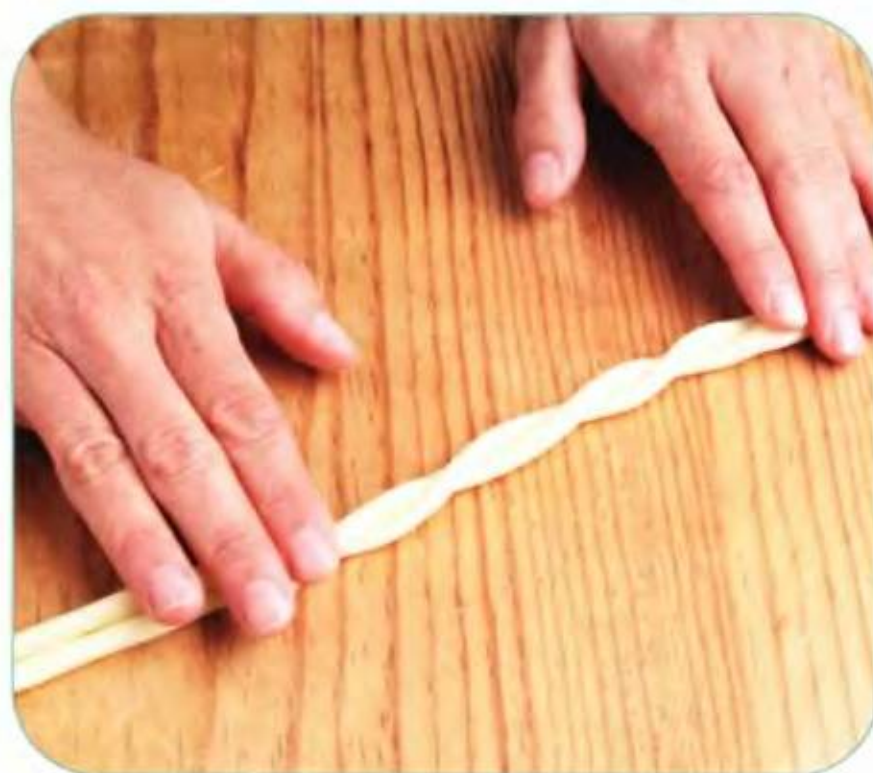
7 Con la yema del dedo índice empieza a hacer círculos de manera que te quede como encaje.

Paso



8 Con el resto de la pasta de almendra forma una bola, estírala con los dedos a que te quede como un listón, si sientes que se pega pon un poco de azúcar glass en la mesa y en los dedos.

Paso



9 Listas las tiras, junta dos y enróllalas cuidadosamente para que te quede una trenza.

Paso



10 Divide en dos el resto de la pasta de almendra tiñe una de rosa y otra de azul. Estira y corta la flores, en el centro coloca un puntito de chocolate blanco y pega una perlita; deja que se sequen. Pégalas al pastel.

Paso

Pastel

10 de mayo

PARA: 15 PERSONAS
PREPARACIÓN: 1 1/2 HORAS
DIFICULTAD: FÁCIL



Ingredientes

1 receta del panqué de tu preferencia

Para el merengue

1/2 taza de agua

2 1/4 tazas de azúcar

1 taza de claras de huevo

Flores naturales para decorar

Una vez que quedó listo el panqué en forma de rosca resérvalo.



1 *Paso* **Para el merengue:** Coloca el azúcar con el agua en una olla de fondo grueso, ponlo a fuego alto. Con una brocha limpia y agua fría limpia en las orillas el exceso de azúcar, sin mover el azúcar con agua. Cuando el azúcar empiece a hervir cuenta 7 minutos.



2 *Paso* Cuando falten 5 minutos empieza a batir las claras a velocidad alta. Deben de estar terminadas las claras para cuando se termine el tiempo. Vacía el jarabe a las claras a velocidad media.



3 Sigue batiendo las claras a velocidad alta hasta que se enfríen y obtengan un color brillante.

Paso



4 Una vez que tengas tu merengue listo, con una espátula cubre la rosca por dentro y fuera.

Paso



5 Con la misma espátula haz los picos, pegando de adentro hacia afuera.

Paso



Consejo

Elige las flores naturales que más te gusten. Coloca alrededor de la rosca las flores, las del centro las puedes detener en una base de espuma floral.